

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ПЛИТА ГАЗОВАЯ

5CH-56 GSF B



FAGOR 

06-2006
C60036219

ВНИМАНИЕ!

1. Ввод устройства в эксплуатацию должен происходить в соответствии с действующими предписаниями и только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед вводом в эксплуатацию и дальнейшим использованием прочитайте инструкцию по обслуживанию.
2. Подключение газовой плиты к газораспределительной сети или газовому баллону может осуществлять только специалист по эксплуатации и ремонту газового оборудования, имеющий соответствующие полномочия, либо представитель официальной сервисной службы с соблюдением действующих предписаний, указанный на гарантийном талоне изделия. В случае отсутствия соответствующей записи гарантия становится недействительной.
3. Перед вводом в эксплуатацию следует проверить, соответствуют ли параметры местной газораспределительной сети условиям эксплуатации (тип и давление газа). Регулировочные параметры находятся на заводской табличке. Плита не подсоединена к газораспределительной сети. Ее ввод в эксплуатацию и подключение должны выполняться в соответствии с действующими требованиями, касающимися ввода в эксплуатацию.
4. Во время использования варочное и жарочное устройство производят тепло и пар в помещении, в котором они установлены. Необходимо проверить, хорошо ли вентилируется помещение, в котором устанавливается плита. Следует проследить, чтобы вентиляционные решетки всегда были открыты, в случае необходимости в помещении должна быть создана вентиляционная система (т.е. над плитой нужно смонтировать систему вытяжной вентиляции). При интенсивном использовании может потребоваться более сильная вентиляция, в таком случае следует открыть окно или с помощью регулятора повисить мощность вытяжки, если это возможно.
5. Перед началом эксплуатации изделие на протяжении не менее 8 часов должно находиться в помещении, предназначенном для его установки.
6. Плиту не следует устанавливать между кухонной мебелью, высота которой превышает 850 мм.
7. Производитель не несет никакой ответственности за несчастные случаи и ущерб, возникший по причине неправильного ввода в эксплуатацию или использования плиты не по назначению.
8. При возникновении неисправностей, особенно если имеют место признаки утечки газа, устройство необходимо отключить, и о случившемся незамедлительно сообщить в один из специализированных сервисных центров. Пользоваться неисправной плитой запрещено.
9. Не разрешается производить какой-либо самостоятельный ремонт плиты, в противном случае право на гарантийное обслуживание будет утеряно.
10. Ремонт плиты может выполнять только специалист официальной сервисной службы. Неквалифицированный ремонт может привести к опасным последствиям.
11. Запрещается поднимать плиту, держа за ручку дверцы духовки.
12. Плита не содержит материалов, вредных для окружающей среды.
13. Тара учитывает возможность ее вторичной переработки.
14. Элементы упаковки следует держать в местах, не доступных для детей, так как они могут быть для них опасными.
15. Перед тем, как избавиться от плиты, ее следует привести в полную непригодность. Нужно снять дверцу, так как она может представлять опасность, главным образом, для детей. После этого изделие следует передать организации по утилизации или торговле отходами.
16. В целях модернизации изделия и для непрерывного повышения его качества завод-изготовитель сохраняет за собой право вносить в него изменения без предварительного оповещения об этом пользователя. Эти изменения, однако, не влияют на использование изделия.

Плита соответствует следующим директивам:

90/396/ЕЕС – Основные директивы, относящиеся к устройствам, работающим на газе [GAD*]

* GAD – Директива по приборам сжигания газообразного топлива

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
1.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПЛИТЫ	3
1.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
1.3 УСТРОЙСТВО И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ	3
1.4 СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
1.5 ПОДГОТОВКА	4
1.6 РАЗМЕЩЕНИЕ ПЛИТЫ	5
2 ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СЛЕСАРЯ-ГАЗОПРОВОДЧИКА	5
2.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ	5
2.1.1 Подключение к природному газу	6
2.1.2 Подключение к газовому баллону	6
2.2 РЕГУЛИРОВКА ПЛИТЫ	6
2.2.1 Регулировка кранов конфорок варочной панели	6
2.2.2 Регулировка горелки духовки	7
2.2.3 Регулировка крана горелки духовки	7
2.2.4 Замена горелки	8
3 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	8
3.1 КОНФОРКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	8
3.1.1 Выбор интенсивности пламени	8
3.1.2 Зажигание и гашение конфорок	9
3.2 ВЫБОР ПОСУДЫ	9
4 ДУХОВКА	10
4.1 УСТРОЙСТВО	10
4.2 РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ	10
4.3 ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ	10
4.4 ПОСУДА, ВЫПЕЧКА, ВЫПЕКАНИЕ	11
4.5 ЖАРКА МЯСА	12
5 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	13
5.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	13
5.2 КРЫШКА	13
5.3 ЧИСТКА ГАЗОВЫХ КОНФОРОК	13
5.4 ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	14
5.5 ЧИСТКА ДУХОВКИ	14
6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	14

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПЛИТЫ

Плита предназначена исключительно для использования в домашних условиях для подогрева, варки и выпекания пищи.

1.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

		5CH-56GSF B	
Габариты плиты (высота от варочной панели x ширина x глубина) [мм]		850 x 500 x 600	
Объем [дм ³]		61,0	
Эмалированный рабочий стол		•	
Конфорки «SABAF»		•	
Номинальная тепловая мощность конфорок	малая конфорка	1 шт.	1,1 кВт
	средняя конфорка	2 шт.	2,0 кВт
	большая конфорка	1 шт.	3,1 кВт
	горелка духовки	1 шт.	4,0 кВт
Газовые краны к каждой конфорке с отдельными предохранителями от утечки		•	
Горелка духовки с отдельным предохранителем от утечки		•	

1.3 УСТРОЙСТВО И КОМПЛЕКТАЦИЯ

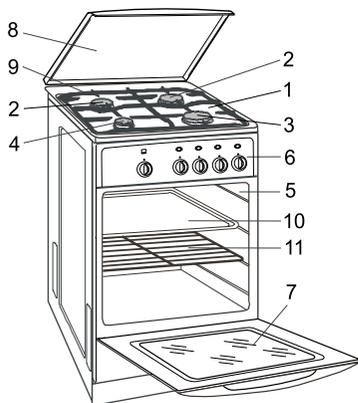
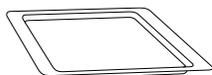


Рис. 1 Основные элементы плиты

- 1 – Варочная панель
- 2 – Средняя конфорка
- 3 – Большая конфорка
- 4 – Малая конфорка
- 5 – Духовка
- 6 – Панель управления
- 7 – Дверца духовки
- 8 – Крышка
- 9 – Решетка варочной панели
- 10 – Противень
- 11 – Решетка духовки

Комплектация плиты:

- решетка варочной панели – 1 шт.
- решетка духовки – 1 шт.
- противень – 1 шт.



Противень



Решетка духовки



Решетка варочной панели

Рис. 2 Комплектующие плиты

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В (эмалированном) противне можно приготовить жаркое из мяса, птицы, рыбы или рагу. Он может также служить для сбора жира и соков, капающих с мяса, жарящегося на решетке, расположенной на верхнем уровне духовки.

На решетку духовки можно класть формы для выпечки, противень в форме торта и др. подобную посуду, с целью термической обработки пищи. Мясо, птицу, рыбу или тосты можно класть прямо на решетку.

Панель управления

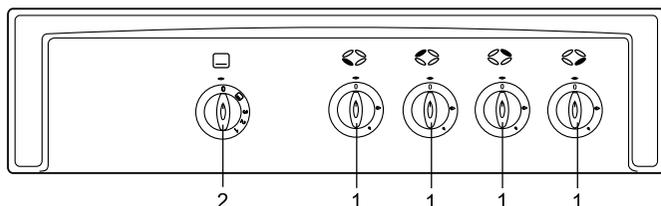


Рис. 3

- 1 – ручки управления конфорок варочной панели;
2 – ручка управления горелкой духовки;

1.4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. В процессе работы плита нагревается. Нужно быть осторожным, чтобы избежать касания раскаленных частей духовки.
2. Электрические кабели бытовой техники, используемой вблизи плиты, следует держать подальше от горячих частей плиты. Нужно следить за тем, чтобы провод не был зажат горячей дверцей духовки.
3. Снимать блюда с варочной панели и доставать их из духовки нужно в защитных рукавчиках.
4. Раскаленный жир и масло могут воспламениться, поэтому готовящиеся в них блюда требуют постоянного присмотра.
5. Прежде чем воспользоваться конфорками, нужно убедиться в том, что они установлены точно на своих местах.
6. Вблизи конфорок не должны находиться легковоспламеняющиеся предметы.
7. При включенной духовке крышка плиты всегда должна быть открыта.
8. Прежде, чем опустить крышку плиты, необходимо выключить все конфорки и дождаться, пока они остынут.
9. Каждый раз, поднимая крышку, следует убедиться в чистоте и сухости ее поверхности.
10. Не следует обтягивать камеру духовки алюминиевой фольгой, а противень не следует класть прямо на дно духовки.
11. В духовке и в выдвижном ящике не должны храниться легковоспламеняющиеся предметы или вещи, чувствительные к высокой температуре.
12. Не следует ничего ставить на открытую дверцу духовки. На нее нельзя ни садиться, ни становиться. Особенно внимательно надо следить за детьми.
13. Не следует использовать изделие для отопления помещения.
14. При утечке газа:
 - перекрыть кран на газопроводе или газовом баллоне,
 - отключить все конфорки и прочие источники огня,
 - основательно проветрить помещение, открыть окна,
 - не включать никакие электроприборы (даже свет),
 - о возникшей неисправности сообщить в официальный сервисный центр или вызвать специалиста по обслуживанию и ремонту газового оборудования, имеющего разрешение на проведение таких работ.
15. Пользователю плиты запрещается:
 - самостоятельно приспосабливать плиту для работы на газе иного типа, вносить изменения в систему газопроводов самой плиты или перемещать плиту в другое помещение,
 - самостоятельно проводить ремонтные работы кроме тех, которые указаны в инструкции по эксплуатации,
 - пользоваться плитой в помещениях без надлежащей вентиляции,
 - пользоваться плитой в условиях, затрудняющих нормальную эксплуатацию.

1.5 ПОДГОТОВКА

1. При распаковке нужно проверить, нет ли на плите видимых повреждений. Запрещено подсоединять к газораспределительной сети плиту, которая во время транспортировки получила повреждение.
2. Снять защитную наклейку с дверцы духовки, а также наклейки, которыми зафиксированы решетка и конфорки рабочего стола. Оставшиеся после наклеек пятна клея необходимо удалить.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СЛЕСАРЯ-ГАЗОПРОВОДЧИКА

- По эмалированным и стеклянным поверхностям нужно пройти мягкой, влажной тканью.
- Достать из духовки принадлежности и вымыть их в теплой воде со средством для мытья посуды.
- Следует проверить, точно ли на своих местах находятся отдельные части газовых конфорок.
- Закрыть дверцу духовки и зажечь ее прилб. на 30 минут. Поставить регулятор в положение "2". После остывания духовку надо вымыть и протереть насухо.
- После включения духовки какое-то время будет чувствоваться неприятный запах, что является вполне нормальным явлением. Следует позаботиться о соответствующей вентиляции, например, открыть окна.

1.6 РАЗМЕЩЕНИЕ ПЛИТЫ



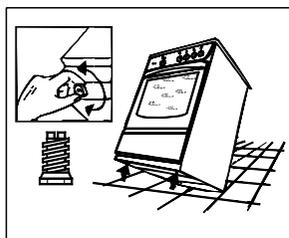
Помещение, в котором вы намерены устроить кухню, должно быть сухим. Устройство должно быть установлено так, чтобы был доступ ко всем его частям, требующим периодического обслуживания. Изделие должно стоять вдали от легковоспламеняющихся материалов. Стена помещения, примыкающая к плите, должна быть огнеупорной.

Если вы не хотите, чтобы сквозняк нарушал работу конфорок, плиту не следует располагать на линии между дверьми и окнами.

Над плитой должно быть достаточно пространства для отвода пара, образующегося при готовке. Лучше всего, если для поглощения или отвода пара над плитой будет смонтирована вытяжка. Расстояние между варочной панелью и краем вытяжки должно составлять не менее 650 мм (Рис. 4).

Ножки плиты – регулируемые, что позволяет их приспособить к неровностям пола или к высоте кухонной мебели. К ножкам можно получить доступ, наклонив плиту.

Рис.4 Размещение плиты в помещении



Выравнивание:

Наклоните плиту так, чтобы снизу можно было добраться к ножкам. Регулировка производится вручную либо с помощью ключа-шестигранника на 8 мм. Ключ вставляется в шестигранное отверстие с нижней стороны ножки, после чего путем вращения ключа получается необходимая высота ножек (Рис. 5).

Рис.5

После установки плиты ее нужно подсоединить к газораспределительной сети или к газовому баллону.

2 ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СЛЕСАРЯ-ГАЗОПРОВОДЧИКА

2.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ

Прежде чем подсоединить плиту к газораспределительной сети, нужно проверить, соответствует ли изделие условиям местной сети (тип и давление газа). Если не соответствует, необходимо заменить конфорки плиты и произвести регулировку газовой арматуры.

- Подсоединить плиту к внутренней газораспределительной сети здания.
- На плите имеется цилиндрический стыковочный патрубок диаметром 1/2". Подключать газ к стыковочному патрубку следует с помощью соответствующих инструментов.
- Перед тем, как приступить к подсоединению, необходимо перекрыть газовый кран.

2.1.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПРИРОДНОМУ ГАЗУ

Подключение к внутренней газораспределительной сети здания может выполнять лишь слесарь-газопроводчик, имеющий соответствующее разрешение, в соответствии с действующим законодательством.

- Подключать плиту можно путем жесткой стыковки, либо с помощью сертифицированной гибкой трубки.
- В конце трубы, к которой подключается плита, находится газовый кран. Плита и кухонная мебель должны размещаться таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к крану.

2.1.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОМУ БАЛЛОНУ

- Если пользователь хочет использовать газовый баллон, тогда плиту не следует размещать в подвале или в местах, где пол расположен ниже уровня земли, так как находящийся в баллонах газ тяжелее воздуха и накапливается на полу.
- При подключении плиты к газовому баллону следует использовать сертифицированную гибкую трубку.
- При каждом подключении к газовому баллону необходимо проверять герметичность клапана газового баллона, а также соединение редуктора с баллоном и его работу.

ВНИМАНИЕ!

1. Проверять герметичность с помощью открытого пламени (например, спичками или свечой) из-за опасности взрыва запрещается!
2. Необходимо осуществлять периодический контроль состояния шланга и герметичности стыков, в соответствии с требованиями законодательства.

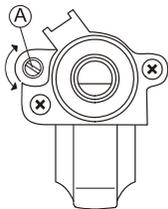
2.2 РЕГУЛИРОВКА ПЛИТЫ

ВНИМАНИЕ!

При регулировке кранов полностью выкручивать регулировочные винты нельзя.

2.2.1 РЕГУЛИРОВКА КРАНОВ КОНФОРОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Регулировка кранов варочной панели состоит в том, чтобы отрегулировать минимальное пламя.



Регулировка:

- открыть газ с помощью ручки регулировки и зажечь соответствующую конфорку,
- поставить регулятор в положение « ? » (фитиль), после чего, не меняя его положения, снять регулятор со штыря и понаблюдать за пламенем;
- вращая регулировочный винт "А" (рис. 6) и наблюдая за пламенем, отрегулировать высоту пламени так, чтобы его не мог потушить слабый сквозняк или резкое уменьшение огня с максимального пламени до фитиля или наоборот.

Рис.6

- регулировка является правильной, если высота язычков пламени составляет примерно 2-4 мм, их сердцевина имеет каплевидную форму и зеленовато-синий цвет.
- если давление в газораспределительной сети ощутимо колеблется (величина пламени меняется), тогда при низком давлении фитиль нужно отрегулировать так, чтобы конфорка не гасла при нормальном пользовании.
- по окончании ручки газовых кранов нужно вернуть в исходное положение и погасить конфорки. В наименьшем положении регулятора конфорки потребляют на 75% меньше, чем при наивысшем.

2.2.2 РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

Регулировка горелки духовки состоит в том, чтобы отрегулировать всасывание воздуха горелки духовки

Регулировка:

- вынуть из плиты выдвижной ящик,
- из отсека выдвижного ящика открывается доступ к нижней части горелки духовки (Рис. 7.а),
- повернуть регулятор горелки духовки влево и установить в положение "3",
- зажечь горелку духовки,
- ослабить винт 1 и передвинуть подвижную часть регулятора отверстия всасывания воздуха 2 (рис. 7.б) так, чтобы сердцевины огоньков пламени приобрели четкую каплевидную форму зеленовато-синего цвета с фиолетовой каймой, как у конфорок варочной панели,
- зафиксировать отверстие подсоса при помощи винта 1.

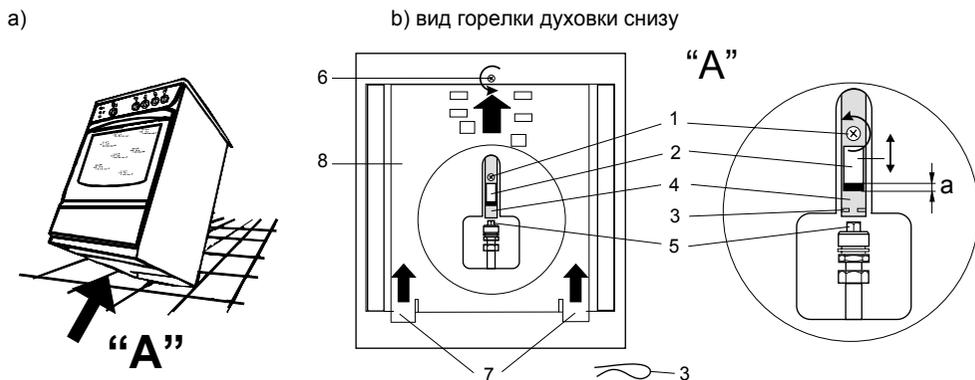


Рис. 7

G20 25мбар $a = 4^{\pm 1}$ мм
G30 30мбар $a = 8^{\pm 1}$ мм

1 – винт; 2 – регулятор всасывания воздуха; 3 – скоба-фиксатор; 4 – трубка горелки духовки; 5 – форсунка; 6 – винт крепления крышки 8 к духовке; 7 – фиксирующие «ушки»; 8 - панель крышки

Есть и другой способ регулировки горелки духовки и замены форсунки. Винт 6 можно выкрутить, а панель крышки 8 нужно потянуть в направлении стрелки так, чтобы фиксирующие «ушки» 7 вылезли из щелей плиты. После снятия панели крышки 8 регулировку необходимо выполнять в вышеуказанном порядке.

2.2.3 РЕГУЛИРОВКА КРАНА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

Регулировка крана горелки духовки состоит в том, чтобы отрегулировать минимальное пламя.

Регулировка:

- снять ручки регуляторов и панель управления,
- зажечь горелку духовки,
- повернуть ручку регулятора в положение «1»,
- для того, чтобы отрегулировать минимальное пламя, тонкой и широкой отверткой необходимо повернуть находящийся на корпусе горелки духовки регулировочный винт, добившись 2-4-мм-вой высоты язычков пламени и того, чтобы его не мог потушить слабый сквозняк или резкое уменьшение огня при помощи регулятора горелки духовки с наибольшего пламени до наименьшего или наоборот, а также, чтобы огонь не погас при быстром закрывании дверцы духовки.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

2.2.3 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ

Плита адаптирована под определенный тип и давление газа, указанные на заводской табличке. Для использования газа иного типа на плите необходимо заменить форсунки, а также отрегулировать газовую арматуру

Замена форсунки:

- перекрыть кран или клапан на газовой трубе или газовом баллоне, к которому подключена плита,
- на самой плите перекрыть все газовые краны,
- снять с плиты решетку, крышечку конфорок и сами конфорки,
- открутить старые форсунки и заменить их на новые,
- вернуть на место детали, снятые с конфорок,
- с трубки 4 духовки (рис. 7.б) снять скобу-фиксатор 3, затем выкрутить форсунку 5, заменить ее новой и защелкнуть на место скобу-фиксатор 3,
- произвести регулировку кранов конфорок варочной панели и духовки.

После замены форсунок и регулировки плиты проверить герметичность соединений.

Диаметры форсунок, относящихся к разным типам газа, приведены в таблице 2.

Таблица 2. Диаметры форсунок [мм]

		Малая конфорка	Средняя конфорка	Большая конфорка	Горелка духовки
G 20	25мбар	0,71	0,97	1,20	1,32
G 25.1	25мбар	0,75	1,12	1,30	1,50
G 30	30мбар	0,50	0,70	0,88	0,95

3 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

3.1 КОНФОРКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Не ставить на решетку деформированную или неустойчивую посуду, так как она может опрокинуться на конфорки.
- Не следует снимать решетку и ставить посуду непосредственно на конфорки.
- Не ставить пустую посуду на зажженную конфорку.
- Перед снятием посуды с плиты огонь нужно уменьшить или полностью погасить.
 - На отдельных конфорках газ открывается или перекрывается с помощью ручек регуляторов газовых кранов.
 - Прежде чем включить какую-нибудь из конфорок, следует убедиться в том, что выбранный регулятор относится к нужной конфорке. Положение регуляторов показано на рис. 8.

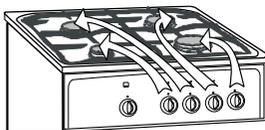


Рис. 8

3.1.1 РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ

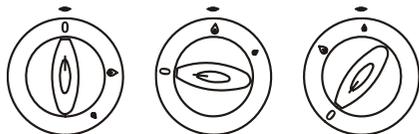


Рис. 9 Ручка регулировки газового крана

Обозначения положения крана на ручке регулятора:

0 – конфорка выключена;

▲ – большой (максимальный) огонь;

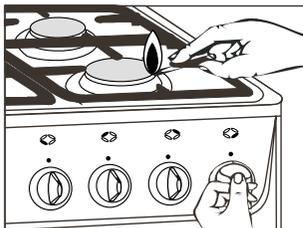
▲ – малый огонь (фитиль)

- Пламя не должно выходить за пределы дна посуды, по возможности, оно должно охватывать 2/3 поверхности дна, этим вы сэкономите газ, а пламя не будет пачкать посуду.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

- Высота пламени зависит от положения ручки регулятора. Большой огонь используется для доведения готовящейся пищи до кипения, огнем фитиля пользуются для дальнейшей готовки. Величина пламени регулируется только в пределах символов  и .

3.1.2 ЗАЖИГАНИЕ И ГАШЕНИЕ КОНФОРОК



ЗАЖИГАНИЕ

- повернуть ручку регулятора выбранной конфорки против часовой стрелки, нажать до упора, удерживать в таком положении и поднести к конфорке зажженную спичку,
- после загорания еще приблизительно 10-15 секунд продолжать удерживать ручку регулятора нажатой до упора, чтобы сработал предохранитель,
- отрегулировать высоту пламени.

Рис. 10

ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ

Для отключения конфорки повернуть ручку регулятора в сторону, противоположную той, в которую ее вращали при зажигании и поставить в положение "0".

В СЛУЧАЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА

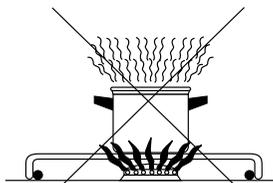
Прежде, чем зажечь первую конфорку, необходимо открыть запорный клапан газового баллона, после чего выполнить действия, описанные ранее.

Перед отключением последней конфорки:

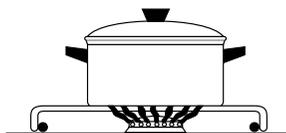
- перекрыть запорный клапан газового баллона,
- после того, как пламя погаснет, перекрыть соответствующий газовый кран.

В период, когда плита не используется, клапан газового баллона должен быть закрыт.

3.2 ВЫБОР ПОСУДЫ



Посуда слишком велика по сравнению с конфоркой и на ней нет крышки



Правильно подобранная посуда

Рис. 11

- Посуда для варки не должна быть слишком высокой. Лучше всего, когда ее высота составляет 2/3 от ее нижнего диаметра.
- Посуда должна быть чистой и сухой, так как в этом случае она хорошо проводит и сохраняет тепло.
- Во время варки посуду нужно накрывать крышкой, чтобы в помещении не накопилось слишком много пара.

ДУХОВКА

4 ДУХОВКА

4.1 УСТРОЙСТВО

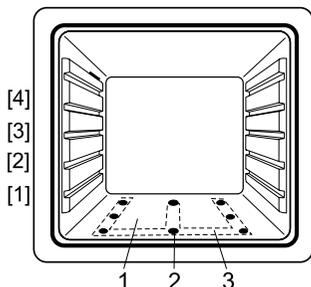


Рис. 12

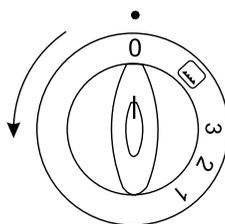


Рис. 13

[1], [2], [3], [4] – боковые направляющие; 1 – поддон; 2 – огневое отверстие для зажигания; 3 – горелка духовки

- Духовка разогревает блюда снизу.
- Перед включением духовки нужно открыть ее дверцу и дать ей проветриться.
- Через 10 минут после включения горелки духовки температура стабилизируется и становится постоянной, в соответствии со значением, установленным при помощи ручки регулировки.
- Горелка духовки оснащена устройством, предохраняющим от утечки газа на случай, если пламя погаснет.

4.2 РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- С помощью ручки регулировки горелки духовки открывается и перекрывается подача газа к горелке духовки, а также устанавливается температура камеры духовки. **Нужная температура в камере духовки может быть достигнута только при закрытой дверце.**
- Для подачи газа ручку регулировки нужно повернуть в сторону стрелки, а для отключения горелки – в обратную сторону. На ручке регулировки обозначено три положения от 1 до 3, которые приблизительно соответствуют температурам, приведенным в таблице 3.

Таблица 3.

Положение	1	2	3
Температура [°C]	100	250	310

4.3 ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

Горелка духовки запускается в положении максимального пламени, после чего огонь с помощью ручки регулировки убавляется до желаемого уровня.

ВНИМАНИЕ!

Во время работы плита нагревается. Следует быть осторожными и не касаться горячих частей духовки.

ЗАЖИГАНИЕ

- полностью открыть дверцу духовки,
- зажечь спичку,
- повернуть ручку регулировки горелки духовки против часовой стрелки, нажать до упора, удерживать в таком положении и протолкнуть в огневое отверстие зажженную спичку (рис. 14); **после загорания еще приблизительно 10-15 секунд продолжать удерживать ручку регулировки нажатой до упора**, чтобы сработал предохранитель,

ДУХОВКА

- отпустить ручку регулировки духовки,
- если пламя погаснет, повторить вышеперечисленные действия, при этом ручку регулировки следует удерживать в нажатом положении приблизительно на 5 секунд дольше.

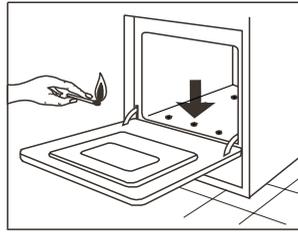
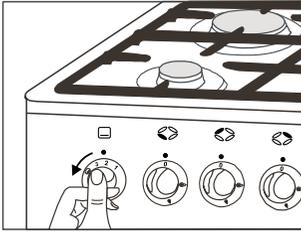


Рис.14

ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ

При отключении горелки духовки повернуть ручку регулировки в сторону, противоположную той, в которую ее вращали при зажигании, и поставить в положение "0".

4.4 ПОСУДА, ВЫПЕЧКА, ВЫПЕКАНИЕ

- Для выпекания выпечки можно пользоваться традиционными металлическими, керамическими и стеклянными формами, а также формами с тефлоновым покрытием (рис. 15). Металлические формы перед первым использованием прокаливают в закрытой духовке.
- Перед помещением в духовку массы для выпечки, духовку при закрытой дверце необходимо предварительно разогреть для получения равномерной температуры в камере духовки.
- Начальная температура в камере духовки, а также температура и время выпекания выбираются, исходя из вида теста или иного продукта, следуя рецепту.
- С предварительным разогревом следует быть осторожными, особенно в случае приготовления теста с большой массой. Если поместить тесто в слишком сильно разогретую духовку, оно может упасть или недостаточно подняться.
- При выпекании тесто сначала поднимается. Быстро поднимающееся тесто нужно ставить в менее разогретую духовку, чтобы его внешняя поверхность не пропеклась слишком быстро. Перед окончанием выпекания температуру нужно снизить, чтобы тесто не пересохло и, чтобы его наружная поверхность не была слишком толстой.
- Формы заполняются тестом на 2/3, чтобы осталось достаточно места для подъема.
- При выборе температуры и времени выпекания следует учесть массу и консистенцию теста.
- Посуду следует класть на середину решетки, которую устанавливают на выбранный уровень. При выборе наиболее подходящего для разных блюд уровня следует руководствоваться личным опытом.



Рис.15

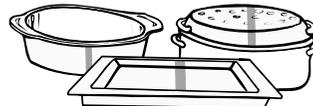


Рис.16

- За несколько минут до выключения духовки готовность выпечки проверяется деревянной палочкой. Если палочка, которой прокололи выпечку, не прилипает, тесто готово. Когда тесто будет готово, выпечку еще приблизительно на 5 минут нужно оставить в духовке.
- В процессе использования духовки нужно придерживаться следующих правил:
 - в духовке не должно оставаться никаких лишних принадлежностей,
 - формы для выпечки и мясных блюд нужно ставить на середину решетки (рис. 17 и 18),
 - при выборе температуры и времени выпекания следует учесть вид посуды; посуда из разных материалов, с разной толщиной стенок и разного цвета имеет различную теплопроводность;

ДУХОВКА

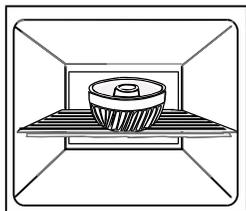


Рис.17

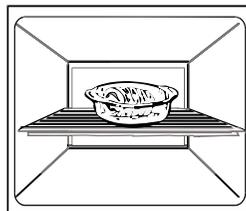


Рис.18

4.5 КОНФОРКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Для выпекания мяса можно использовать керамическую, стеклянную, эмалированную металлическую или чугунную посуду с ручками из огнеупорных материалов (рис. 16). Для более эффективного выпекания стенки посуды должны быть относительно низкими.
- Температура жарки мяса зависит от размеров и вида мяса. Чем оно больше, тем большее время приготовления следует выбирать, при более низкой температуре. И, напротив, меньшие куски мяса следует готовить при более высокой температуре и за меньшее время.
- При желании можно проверить, готово ли мясо, воткнув в него вилку. Если сок из него не течет, мясо готово.
- В нижеприведенной таблице указаны время и температура приготовления нескольких блюд. Это всего лишь ориентировочные данные, которые могут меняться в зависимости от температуры предварительного разогрева духовки, количества и вида пищи, а также от индивидуальных предпочтений. Лучше всего будет проделать несколько пробных приготовлений различных блюд, зафиксировав письменно идеальное время и температуру приготовления.

Таблица 4.

Вид теста	Температура [°C]	Время выпекания [в минутах]
Кекс	150 – 160	30 – 40
Бисквит	160 – 180	20 – 30
Дрожжевое тесто	180	30 – 50
Лепешки	180	30 – 50
Песочное тесто	200	25 – 40
Слоеное тесто	200 - 250	15 - 20

Таблица 5.

Вид мяса	Температура [°C]	Время приготовления [часов : минут]
Индюшати́на	200 – 220	4:00 – 5:30
Говя́дина	220 – 250	2:00 – 3:30
Сви́нина	200 – 220	1:00 – 2:00
Утя́тина	200 – 220	1:00 – 2:30
Бара́нина	200 – 225	1:00 – 2:00
Ди́чь	200 – 250	1:00 – 2:00
Па́штет	180 - 200	1:00 – 2:00

5 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

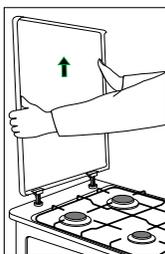
ВНИМАНИЕ!

Перед тем, как приступить к чистке, нужно подождать, пока плита полностью остынет.

5.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Необходимо регулярно проводить чистку. Для чистки не следует применять чистящие средства, содержащие грубые или абразивные частицы, которые могут поцарапать поверхность; проволочные терки, агрессивные вещества и острые предметы.
- Нержавеющие части плиты, ручки регулировки и панель управления нужно чистить с помощью жидких средств, не содержащих агрессивных веществ.
- Эмалированные части чистятся мягкой тканью или губкой, смоченными теплым щадящим моющим средством, избегая использования слишком большого количества воды. Крупные загрязнения удалить специальными средствами, предназначенными для чистки кухонных плит.
- При чистке варочной панели нельзя допускать, чтобы вода попадала под варочную панель. Вокруг конфорок панель всегда следует содержать в чистоте, так как из-за загрязнения газозадушная смесь горит хуже.
- В интересах беспрепятственной работы конфорок всегда должны быть чистыми.
- Варочная решетка снимают с варочной панели, отмачивают в теплой воде с моющим средством, после чего ее ополаскивают и высушивают.
- Использованные для выпекания в духовке формы, подносы и противни сразу после применения замачивают в теплой воде с моющим средством, после чего ополаскивают и вытирают досуха.
- Нужно контролировать чистоту уплотнителя дверцы духовки.

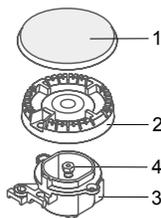
5.2 КРЫШКА



Для получения более легкого доступа к варочной панели крышку нужно снять. Для этого крышку надо поднять из горизонтального положения в вертикальное, после чего ее можно удобно схватить по бокам, поднять и вынуть (рис. 19). После этого ее можно протереть тряпкой или мягкой тканью, с добавлением щадящего чистящего средства, затем сполоснуть и вытереть насухо.

Рис.19

5.3 ЧИСТКА ГАЗОВЫХ КОНФРОК



- Газовые конфорки нужно чистить регулярно и тогда, когда на них попадает пища. Пролитая еда и загрязнения должны быть удалены.
- Для чистки газовых конфорок нужно снять чашечки и газовые рожки, после чего их замачивают в теплой воде с моющим средством и по одному вымывают.
- Детали конфорки моются с помощью губки или мягкой щетки, а отверстия, предусмотренные для язычков пламени, прочищают при помощи небольших кусков стальной проволоки. По окончании мойки необходимо проверить пропускную способность огневых отверстий.

Рис 20 1 – чашечка; 2 – газовый рожек; 3 – корпус горелки; 4 – форсунка

- Необходимо следить за тем, чтобы корпус горелки вокруг форсунки всегда был чист. Грязь, которая собирается вокруг форсунки, может ее закупорить, из-за чего горение будет слабым, или же пламени совсем не будет.
- Для содержания форсунок в чистоте их нужно прочищать кисточкой, смоченной растворителем.
- После вышеупомянутых действий все детали тщательно высушиваются, так как мокрые форсунки не горят, либо горят плохо. Чистые, высушенные конфорки собираются в обратном порядке и устанавливаются на свои места, проследив за тем, чтобы они не были повреждены.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

5.4 ЧИСТКА РАБОЧЕГО СТОЛА



Во время чистки нужно следить за тем, чтобы варочная панель вокруг горелок была чистой (рис. 21).

Это важно и потому, что из-за загрязнений, накапливающихся в зазоре между газовым рожком и варочной панелью, газовоздушная смесь горит хуже.

Во время чистки варочной панели нельзя допускать попадания воды под панель.

Рис. 21 Чистка варочной панели

5.5 ЧИСТКА ДУХОВКИ

ВНИМАНИЕ!

1. **Перед началом чистки следует дождаться полного остывания духовки.**
2. **Чистить духовку при помощи пара высокого давления запрещается.**
3. **Лучше всего, когда духовка вычищается после каждого использования, чтобы разлившаяся еда и разбрызгавшийся жир не пригорели.**
4. **Петли дверцы сильно напряжены, поэтому при ее снятии следует проявлять осторожность, чтобы детали не защемили пальцы рук.**

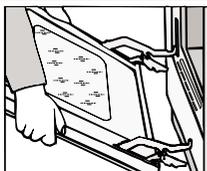
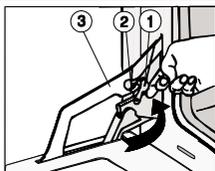


Рис.22 Снятие дверцы духовки

Снятие дверцы духовки

- полностью открыть дверцу,
 - петли с обеих сторон дверцы зафиксировать так, чтобы зацеп 1 придвинуть к зубчику 2 дужек сочлененной петли 3 (рис. 22).
 - после этого, будто закрывая, обеими руками осторожно провернуть дверцу на угол прилб. 45° и вынуть из щелей фиксаторов петель.
- После снятия дверцы можно вымыть камеру духовки. Камера духовки покрыта эмалью. Духовку нужно чистить средствами для чистки кухонных плит, которые можно приобрести в торговой сети.
 - Для удаления особенно крупных, пригоревших пятен следует использовать специальные средства для чистки духовок. Однако эти средства содержат едкие вещества, поэтому их используют лишь в небольшом количестве и весьма осторожно, с учетом инструкции по применению упомянутого средства.
 - При чистке накладки нижней панели духовки следует избегать применения слишком большого количества воды, чтобы не допустить попадания воды на горелку духовки.
 - Если стеклянный плафон осветительного устройства духовки загрязнен, его надо открутить, вымыть, вытереть насухо и вкрутить обратно.
 - Для того, чтобы дверцу вернуть на прежнее место, вышеописанные действия производятся в обратном порядке.

6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- На протяжении гарантийного срока все ремонтные работы кроме перечисленных ниже могут выполняться только официальной сервисной службой.
- Если во время использования изделия возникнет неисправность, нужно проверить, возможно ли ликвидировать неисправность самостоятельно на основе инструкции, которая приведена ниже.

Газ не зажигается

Отверстия форсунок или огневые отверстия рассекателя конфорки загрязнены. Закрывать краны газовых горелок и тщательно вымыть и высушить детали конфорки, а форсунку прочистить тонким медным проводом. Пользоваться стальным проводом и высверливать форсунку нельзя.

